BISCUIT AUX MIRABELLES

Pour 4 personnes. Pour le biscuit: 100 g de sucre, 3 oeufs, 1 c de lait, 30 g de farine, 50 g de fécule, 50 g de chocolat, 2 cl d'alcool de mirabelles. Pour la garniture: 500 g de crème liquide, 20 g de gélatine, 200 g de sucre, 2 c de copeaux de chocolat, 1 bocal de mirabelles au sirop, 10 cl d'alcool de mirabelle.

Egoutter les mirabelles, faire un sirop épais en laissant réduire le jus avec 50 g de sucre. Lorsqu'il est bien épais, y plonger les mirabelles pour les faire confire. Laisser égoutter. Réserver le sirop et y verser l'alcool. Pendant ce temps, préparer le biscuit. Faire fondre le chocolat avec le lait au bain-marie. Séparer les blancs des jaunes. Mélanger 100 g de sucre aux jaunes en battant jusqu'à ce que la pâte blanchisse. Ajouter la farine et la fécule, l'alcool et le chocolat fondu. Incorporel les blancs en neige ferme. Verser dans un moule à biscuit beurré. Mettre au four thermostat (220°C) 20 mn. Couper le biscuit dans la hauteur en 3 couches égales. Faire la crème Chantilly en fouettant la crème et le sucre restant (150 g). Y ajouter la gélatine préalablement fondue au bain-marie. Mouiller les 3 disques de biscuit avec le sirop alcoolisé. Sur la 1ère tranche étendre de la crème Chantilly et sur la 2ème les mirabelles confites dénoyautées. Couvrir de crème Chantilly. Parsemer de copeaux de chocolat et de mirabelles. Mettre au frais.

CLAFOUTIS AUX MIRABELLES

Préparation: 20 mn. Cuisson: 25 mn. Pour 4 personnes: 600 g de mirabelles, 60 g de beurre, 4 dl de lait, 4 oeufs, 100 g de sucre en poudre, 2 pincées de cannelle, 70 g de farine.

Laver les mirabelles, les dénoyauter puis les disposer au fond d'un plat creux préalablement beurre et fariné. Déposer à l'intérieur les mirabelles dénoyautées. Verser la farine dans un saladier, faire un puits au milieu, y casser les oeufs, ajouter le lait, le beurre fondu, le sucre et la cannelle. Verser cette préparation sur les mirabelles et cuire au four th 6 (180°) pendant 25 mn environ. Servir tiède. Ce clafoutis peut aussi bien être réalisé avec des fruits frais (cerises, raisins, pommes, poires, etc.) qu'avec des fruits secs, pruneaux, abricots (les utiliser tels). La pâte peut être parfumée avec un alcool de fruits; de préférence celui des fruits utilisés; par contre le kirsch convient à tous les fruits. Il est généralement conseillé de dénoyauter les fruits. On peut cependant laisser les noyaux, la préparation gagnera en saveur. La cannelle peut être remplacée par une gousse de vanille fendue en deux dans la longueur ou par quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger. Lors de la période de récolte des fruits, les clafoutis peuvent être préparés puis congelés; le jour de la dégustation, il suffira de les cuire sans les dégeler.

CLAFOUTIS AUX MIRABELLES

Pour 6 personnes: 1 kg de mirabelles, 100 g de poudre d'amandes, 200 g de sucre, 2 c à soupe de Maïzena, 4 oeufs, 2 jaunes, 6 c à soupe de crème fraîche épaisse.

Dans un saladier, verser le sucre, la poudre d'amandes, la Maïzena. Ajouter les oeufs fouettés, verser la crème fraîche comme pour réaliser une pâte à crêpes. Dénoyauter les mirabelles, beurrer et sucrer des petits ramequins, verser le mélange dans les ramequins et parsemer les mirabelles dessus, préalablement dorées au beurre. Mettez au four environ 15 mn th 6, 180° jusqu'à ce que le dessous soit légèrement doré.

CONFITURE DE MIRABELLES

1 kg de mirabelles dénoyautées, 800 g de sucre.

Choisir de beaux fruits bien mûrs. Les équeuter et les laver. Les dénoyauter et les mettre dans une terrine. Ajouter le sucre et le laisser au contact des fruits pendant 3 heures, ou au frais pendant une nuit. Verser dans la bassine à confitures. Mettre sur le feu, faire chauffer en remuant de temps en temps. Laisser bouillir 15 minutes en surveillant. Ecumer. Oter la bassine du feu. Attendre 10 minutes environ. Mettre en pots.

CONFITURE DE MIRABELLES AUX POMMES

750 g de mirabelles, 300 g de pommes acides, 1 kg de sucre gélifiant .

Lavez et dénoyautez les mirabelles, pelez et épépinez les pommes, coupez-les en lamelles. Mettez le tout dans une terrine avec le sucre, mélangez bien et laissez macérer pendant quelques heures. Portez le tout à ébullition, maintenez-la 4 minutes en remuant. Vérifiez la consistance et mettez en pots.

FEUILLANTINE DE MIRABELLES

Pour 6 personnes: 600 g de belles mirabelles, 400 g de feuilletage, 200 g de sucre, 5 cl d'eau, 2 cuillères à soupe de vinaigre Melfor aromatisé au miel, 5 cl d'eau-de-vie de mirabelle, 1/4 litre de crème pâtissière, 1 litre de sorbet mirabelle

Etaler votre feuilletage à l'aide d'un emporte-pièce (ou d'un gros verre), découper 6 abaisses de pâte, passer votre dorure (oeuf) avec un pinceau. Cuire votre pâte à four chaud 200°C (thermostat 6/7) environ 10 mn. Dénoyauter vos mirabelles préparer la crème pâtissière. Ouvrir vos feuillantines en deux étaler la crème pâtissière, mettre quelques mirabelles et reposer le couvercle sur les fruits. Préparer dans une casserole (attention assez grande car votre caramel risque de déborder quand vous allez déglacer au vinaigre) le sucre et 5 cl d'eau laisser cuire jusqu'au moment où le caramel prend un aspect blond foncé, pour arrêter la cuisson (important) verser hors du feu les deux cuillères de vinaigre Melfor aromatisé au miel.

Ajouter 5 cl d'eau-de-vie de mirabelle, 5 cl de sirop (provenant des fruits); bien mélanger; ajouter le reste des mirabelles, remettre sur le feu 2 mn. Passer 1 mn les feuillantines au four, dresser sur assiette et verser vos mirabelles tièdes autour de la feuillantine. Mettre une pointe de Chantilly, une boule de sorbet mirabelle et deux feuilles de menthe pour le décor.

FLAN AUX MIRABELLES

Pour 6 personnes: 600 g de mirabelles, 100 g de farine, 100 g de sucre, 4 oeufs, 1/2 litre de lait, 80 g de beurre, 1 c à soupe de liqueur de mirabelles.

Lavez les mirabelles, coupez-les en deux en les dénoyautant. Beurrez largement un moule ovale en terre ou en porcelaine de 30 cm de long avec du beurre. Déposez les mirabelles dans le moule. Dans une terrine, mettez farine et sucre. Délayez en ajoutant les oeufs un par un. Bien fouettez le mélange. Ajoutez le reste du beurre, préalablement fondu, puis le lait. Parfumez à la liqueur. Versez délicatement cette préparation sur les fruits. Faites cuire au four pendant 15 mn à th 7 (210°C), puis 30 mn à th 3 (150°C).

FLAN AUX MIRABELLES

Lavez et dénoyautez 800 g de mirabelles. Beurrez un plat allant au four et à la table. Disposez les fruits en plusieurs couches dans le plat. Battez 4 oeufs et 150 g de sucre en mélange mousseux, ajoutez 100 g de poudre d'amandes et 250 g de fromage blanc. Versez sur les fruits et faites cuire à four moyen préchauffé pendant 40 mn environ. Servez de préférence tiède, dans le plat de cuisson. Hors saison, vous pouvez employer des mirabelles en boîte égouttées. Vous pouvez utiliser aussi des pêches, des abricots ou des raisins.

GATEAU AUX MIRABELLES

Pour 5 à 6 personnes: 500 g de mirabelles, 4 oeufs, 175 g de sucre en poudre, 200 g de fromage blanc, 50 g de beurre, 150 g de farine, levure chimique, sel.

Une heure auparavant, mettre le fromage blanc à égoutter dans une mousseline suspendue ou posée dans le fond d'un tamis fin. Laver, équeuter et essuyer les mirabelles. Dans une terrine, mettre les jaunes avec le sucre en poudre, battre le mélange au fouet à main jusqu'à ce qu'il blanchisse. Ajouter le beurre mou en petites parcelles et le fromage blanc égoutté. Bien travailler le mélange jusqu'à ce qu'il forme une crème lisse. Ajouter alors la farine en la tamisant au travers d'un tamis fin, ainsi que la levure en poudre. Battre les blancs en neige ferme, avec une pointe de sel, et les ajouter légèrement à la pâte en la soulevant (et non en tournant pour ne pas briser les blancs en neige). Beurrer un moule à manqué et y ranger les mirabelles dans le fond (côte fendu des fruits vers le haut). Verser doucement la pâte par-dessus en égalisant la surface et porter le moule au four préchauffé (th 5 1/2) pour 50 minutes. Laisser tiédir le gâteau avant de le démouler sur le plat de service, et servir froid avec une jatte de crème fraîche. Mettre un disque de papier sulfurisé dans le fond pour assurer un

démoulage parfait de ce gâteau, les mirabelles se retrouvant sur le dessus. On peut également parfumer la pâte avec 2 c à soupe d'eau de vie de mirabelles.

PUITS D'AMOUR AU CHOCOLAT ET AUX MIRABELLES

Pour 6 personnes 150 g de chocolat fondant, 3 oeufs, 1/4 litre de lait, 40 g de sucre glace, 2 c à soupes rases de fécule de maïs, 2 pâtes feuilletées fraîches rondes étalées, 1 bocal de mirabelles ou 300° g de mirabelles fraîches.

Préchauffez le four th 7 (220°C). Découpez dans les pâtes feuilletées 12 disques de 10 cm de diamètre avec un emporte-pièce. Recoupez 6 de ces disques avec un emporte-pièce de 7 cm de diamètre. Disposez les 6 grands disques sur la plaque à four beurrée. Dorez-les avec 1 jaune d'oeuf et posez dessus les 6 couronnes. Dorez à nouveau et saupoudrez de sucre glace. Faites cuire au four th 7 (220°C) 12 à 15 mn. Préparez la crème: faites fondre le chocolat cassé en morceaux dans le lait. Mélangez 2 jaunes d'oeufs avec la fécule puis versez dessus le lait au chocolat en remuant bien. Faites épaissir à feu doux. Montez les 3 blancs en neige avec une pincée de sel puis ajoutez 1 c à soupe de sucre glace en continuant à fouetter. Incorporez-les délicatement à la crème légèrement refroidie et réservez au frais. Au moment de servir, évidez le centre des puits d'amour et saupoudrez-les de sucre glace. Garnissez-les de crème au chocolat et des mirabelles soigneusement égouttées. Vous pouvez parfumer la crème avec du kirsch.

TARTE AUX MIRABELLES

Pour 4 personnes: 8 feuilles de brick, 80 g d'amandes concassées, 10 g de chapelure, 100 g de confiture d'abricots, 1/2 c soupe de kirsch ou d'alcool, eau-de-vie de mirabelles, 40 g de beurre fondu, une quarantaine de mirabelles, sucre glace, amandes effilées grillées.

Tout d'abord, préchauffer le four, th 5-6. Puis découper chaque feuille de brick en deux ou trois carrés et les recouvrir d'un linge légèrement humidifié. Mélanger les amandes concassées et la chapelure. Puis faire fondre à feu doux les trois quarts de la confiture d'abricots avec l'alcool et environ 25 g de beurre. Réserver. Après, badigeonner quatre moules à tarte avec un peu de beurre fondu. Tapisser alors chaque moule d'une feuille de brick en appuyant fortement. Prendre soin de laisser les bords du carré de brick dépasser du plat. Ajouter de la même manière trois autres carrés enduits de beurre fondu. Répartir un peu de mélange aux amandes au fond du moule et étaler dessus un peu de confiture d'abricots. Puis disposer les mirabelles dénoyautées. Compter environ neuf à douze fruits par moule selon la taille. Envelopper chaque moule d'une large feuille de papier aluminium afin de conserver aux feuilles qui dépassent la forme de pétales. Faire cuire les tartes pendant dix à quinze minutes. Oter la feuille d'aluminium et continuer la cuisson quelques minutes encore pour laisser dorer les pétales. Puis laisser refroidir les tartes pendant 10 mn. Démouler délicatement pour conserver la forme. Au moment de servir, saupoudrer de sucre glace et décorer d'amandes effilées grillées.

TARTE FRANGIPANE AUX MIRABELLES

Pâte: 175 g de farine, 100g de beurre, 1 oeuf, 1 pincée de sel, 1 c à soupe de cognac, eau. Frangipane: 75 g de beurre, 75 g de sucre, 100 g d'amandes moulues, 1 oeuf, 2 c à café de farine. Garniture: 500 g de mirabelles ou reines-claude, 150 g de sucre, 5 c à soupe d'eau, 1 c à soupe de jus de citron. Décoration: 20 g d'amandes mondées émincées.

Mélangez les ingrédients de la pâte en ajoutant suffisamment d'eau pour qu'elle soit souple tout en restant ferme. Roulez-la en boule et mettez-la au frais. Lavez, équeutez les mirabelles et dénoyautez-les à volonté. Faites fondre le sucre dans eau et jus de citron, portez à ébullition pour réduire de moitié. Travaillez en crème beurre et sucre puis ajoutez-y les amandes moulues, le jaune d'oeuf délayé avec la farine et le blanc d'oeuf battu en neige avec une pincée de sel. Abaissez la pâte au rouleau et tapissez-en un moule bien beurré à fond amovible et bord élevé. Piquez le fond, de part en part, avec une fourchette et étalez dessus la préparation de frangipane. Faites cuire à four moyen pendant 25 à 30 minutes environ. Laissez un peu tiédir avant de démouler sur grille. Au moment de servir disposez les mirabelles sur la tarte et nappez-les du sirop épais. Décorez d'amandes émincées.

TARTE MERINGUEE AUX MIRABELLES

Préparation: 30 mn. Cuisson: 35 mn. Attente: 1 h. Pour 6 personnes. Pour la pâte à tarte: 250 g de farine + 2 c, 100 g de beurre ramolli, 2 c à soupe de crème fraîche, 1 c à soupe de sucre en poudre, 1 jaune d'oeuf, 1 pincée de sel. Pour la garniture: 600 g de mirabelle, 2 c à soupe de miel, 2 c à soupe d'eau-de-vie de prune, 20 g de beurre. Pour la meringue: 2 blancs d'oeufs, 100 g de sucre en poudre, 150 g de poudre d'amandes.

Préparez la pâte en mélangeant dans l'ordre tous les ingrédients. Enveloppez-la de film plastique. Placez-la 1 h au frais. Rincez et égouttez les mirabelles. Ouvrez-les en deux sans séparer complètement les moitiés. Supprimez le noyau. Faites fondre le beurre et le miel dans une sauteuse sur feu doux. Ajoutez les mirabelles et l'eau-de-vie. Laissez cuire doucement 5 minutes. Laissez refroidir. Préchauffez le four sur thermostat 6 (180 °C). Etendez la pâte sur le plan de travail fariné. Tapissez-en un moule de 25 cm de diamètre. Piquez la pâte avec une fourchette. Recouvrez le fond d'aluminium puis de haricots secs. Enfournez et laissez cuire 25 min. Disposez les mirabelles sur le fond de tarte refroidi, débarrassé de l'aluminium et des haricots. Battez les blancs d'oeufs en neige ferme. Versez le sucre en pluie en cours d'opération. Ajoutez la poudre d'amandes. A l'aide d'une poche équipée d'une douille en étoile, décorez la tarte de la meringue en formant des croisillons. Passez 5 mn sous le gril très chaud, porte du four entrouverte, pour dorer la meringue. Servez ce dessert aussitôt. Si vous n avez pas de poche à douille, étalez la meringue avec une spatule et dessinez des stries avec une fourchette.

TOURTE LORRAINE

Préparation: 30 mn. Cuisson: 35 mn (th 6/7). Pour 8 à 10 personnes. Pâte brisée: 30à g de farine, 150 g de beurre, 1 c à café de sel, 1 verre d'eau. Garniture: 750 g de mirabelles, 100 g d'amandes hachées, 2 oeufs, 100 g de sucre semoule. Pour dorer: 1 oeuf.

Préparer la pâte brisée, la mettre en boule rapidement sans pétrir et laisser reposer 20 à 30 mn. Laver et dénoyauter les mirabelles. Battre les oeufs entiers avec le sucre. Ajouter les mirabelles et les amandes hachées. Etaler au rouleau les 3/4 de la pâte. Foncer un moule à tarte en laissant déborder la pâte 1 cm tout autour. Remplir la tarte avec la préparation aux mirabelles. Etendre le reste de pâte. Découper un disque de même diamètre que le moule à tarte. Poser ce couvercle sur les mirabelles. Mouiller le pourtour (sur 1 cm) avec un pinceau. Rabattre alors la pâte, régulièrement sur la partie mouillée du couvercle. Dorer la surface au jaune d'oeuf puis piquer le dessus de la tarte, régulièrement, à la fourchette en formant des dessins. Faire cuire à four chaud 30 à 40 mn.

BEIGNETS DE SEMOULE AUX FRUITS (Cerises, Prunes ou Mirabelles, etc...)

Jetez en pluie 80 g de semoule dans 1/2 litre de lait bouillant et cuisez environ 10 minutes. Hors du feu, ajoutez 75 g de sucre , une noix de beurre, 1 pincée de sel, le zeste râpé de 1/2 citron, 250 g de fruits (cerises, prunes ou mirabelles, etc.) dénoyautés et coupés en deux ou en quatre, puis pochés 5 minutes dans un sirop (1 dl d'eau, 125 g de sucre). Laissez refroidir, façonnez en petites croquettes que vous panerez successivement dans farine, oeuf battu et chapelure, et ferez frire. Servez chaud avec le sirop de cuisson des fruits additionné de gelée de framboises

CHARLOTTE DE PRUNEAUX AUX ABRICOTS SECS AU COULIS DE PRUNES OU DE MIRABELLES

Pour 6 personnes: 18 biscuits à la cuiller, 100 g de pruneaux secs, 100 g d'abricots secs, 4 dl de lait, 8 jaunes d'oeufs, 120 g de sucre, 4 feuilles de gélatine, 3 dl de crème liquide, 5 cl d'armagnac.

Faites macérer pendant 1 heure, dans l'armagnac, les fruits secs coupés en petits morceaux. Préparez une crème anglaise avec les jaunes d'oeufs, le sucre et le lait. Laissez-la refroidir. Réservez 1/4 litre de la crème anglaise pour la décoration. Dans le reste, ajoutez la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et essorée. Incorporez alors les fruits secs égouttés et la crème fouettée. Réservez. Garnissez de papier sulfurisé le fond du moule à charlotte. Tapissez les parois de biscuits à la cuiller la partie bombée vers l'extérieur. Versez jusqu'à la moitié du moule la crème. Disposez à nouveau une rangée de biscuits, versez le reste de la crème. Finissez par les biscuits. Placez la charlotte au frais pendant toute une nuit. Le lendemain, démoulez-la et posez-la sur un plat de service. Nappez de crème anglaise parsemez de fruits secs en morceaux. Servez frais. Vous pouvez aussi accompagner ce dessert d'un coulis de prunes ou de mirabelles.

SALADE JAUNE (Mirabelles, Bananes et Pamplemousse)

Préparation: 15 mn 2 heures à l'avance. Pour 4 personnes: 2 pamplemousses, 3 bananes, 1/2 boîte de mirabelles au sirop, 125 g de sucre en poudre, 1 verre à liqueur de rhum ou liqueur au choix, 1 jus de citron.

Couper les pamplemousses en deux sans abîmer la peau, les vider et couper la chair en morceaux. Couper les bananes en rondelles. Egoutter et dénoyauter les mirabelles. Mélanger tous ces fruits dans un saladier. Faire fondre le sucre dans un verre du sirop des mirabelles en chauffant légèrement. Retirer du feu, ajouter le rhum, et arroser la salade de fruits. Mettre la salade dans les peaux vides des pamplemousses et tenir au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

PANIERS DE PAMPLEMOUSSE AVEC DES MIRABELLES ET CERISES

4 pamplemousses, une orange, deux poires ou une petite boîte de poires au sirop, une petite boîte de mirabelles et quelques cerises au sirop, un verre de vin blanc sec.

Coupez les pamplemousses aux deux tiers de leur hauteur en y ménageant une anse. Videz les fruits délicatement et coupez la chair en cubes. Epluchez l'orange, partagez-la en quartiers et coupez ceux-ci en deux. Coupez également les autres fruits et arrosez-les de vin blanc. Laissez macérer une heure au moins. Remplissez les petits paniers de la préparation égouttée et servez bien frais. Le jus obtenu peut être bu glacé.

COMPOTE DE PRUNES (mirabelles, quetsches, reines-claude)

Pour 6 personnes: 1 kg de prunes (mirabelles, quetsches, reines-claude), 150 à 200 g sucre (selon les fruits), 1 verre d'eau, 1 verre à liqueur d'eau-de-vie de prunes, 1/2 gousse de vanille.

Laver les prunes. Selon les goûts, on peut soit les laisser entières: dans ce cas piquer jusqu'au noyau une dizaine de fois chaque fruit, soit les couper en deux et les dénoyauter. Faire bouillir l'eau, le sucre, la vanille. Plonger les fruits, s'ils sont entiers, laisser frémir 10 minutes. S'ils sont partagés en deux, faire donner simplement deux ou trois bouillons. Retirer la casserole du feu. Laisser refroidir. Egoutter les fruits. Faire réduire le sirop. Ajouter l'eau-de-vie. Verser sur les prunes.